OENOFRANCE

Activateur de fermentation, source d'azote ammoniacal pour les levures

Sulfate d'ammonium

Le **Sulfate d'ammonium** apporte aux moûts de l'azote ammoniacal, nutriment indispensable à la levure. Le cation ammonium NH_4^+ est la forme d'azote minéral la plus directement assimilable par la levure. Le moût renferme naturellement de l'azote assimilable cependant, en cas de surmaturation ou d'attaques de *Botrytis*, sa concentration peut devenir insuffisante et engendrer des difficultés fermentaires.

Composition :

- Sulfate d'ammonium (E517).

Propriétés :

Un ajout de 100 mg de sulfate d'ammonium apporte au moût environ 27 mg d'azote ammoniacal. Cette source d'azote permet un départ rapide en fermentation lorsque le moût est carencé, et prévient les difficultés fermentaires.

Mode d'emploi :

Diluer dans du moût. Ajouter au départ de la fermentation, lors du levurage. Effectuer un remontage pour homogénéiser.

Doses d'emploi :

Doses d'emploi usuelles : 10 à 20 g/hL.
Dose maximale légale : 100 g/hL (règlement européen du 1 août 2003).

Présentation :

Conditionné en 1, 5 et 25 kg.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company